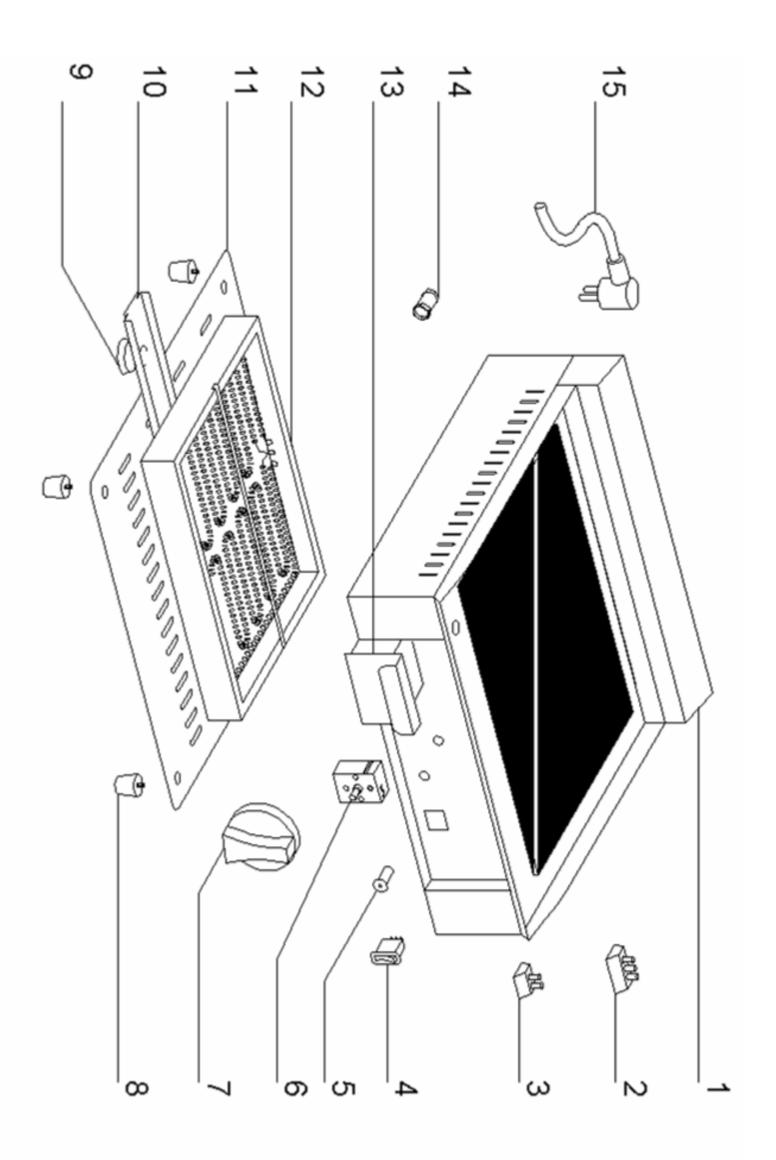
NOTICE D'UTILISATION
GAMME VITROCERAMIQUE
PANINI VC / MAJESTIC VC / PS 400 VC



Fabrication française

G03190

Octobre 2013


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

Nomenclature **PS 400 VC**
Spare parts **PS 400 VC**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	53100	1	Cache trou	Hole cover
2	A16013	1	Bornier 3 plots	Three holes domino
3	A16012	1	Bornier 2 plots	Two holes domino
4	A07033	1	Interrupteur à poussoir	Pushing switch
5	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
6	A06051	1	Thermostat	Thermostat
7	A14078	1	Bouton	Knob
8	A13003	4	Pied	Foot
9	B07001	2	Ressort compression	Compression spring
10	37234	1	Blocage foyer	Ceramic chamber lock
11	37242	1	Fond	Bottom casing
12	D06006	1	Foyer	Ceramic chamber
13	37230SE	1	Bac à sauce	Drip tray
14	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
15	C03007	1	Cordon avec prise	Cord with plug
	53101COL	1	Ceinture + glace rainurée	Casing with grooved glass
	53101COL2	1	Ceinture glace lisse	Casing with flat glass
	53101COL1	1	Ceinture Bd Inve + glace rainurée	Casing reversed panel with grooved glass
	53101COL3	1	Ceinture Bd Inve + glace lisse	Casing reversed panel with flat glass

GAMME VITROCERAMIQUE
PANINI VC / MAJESTIC VC / PS 400 VC

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre du bord du plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un contact grill ou une plaque à snacker
Accessoire : - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des PANINI VC / MAJESTIC VC/ PS 400 VC en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil pour saisir les steaks, sandwichs, hamburgers à cœur sans réduction et en conservant les jus et les vitamines.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces appareils sont équipés de plaques vitrocéramiques permettant une cuisson homogène, d'un tiroir ramasse jus entièrement amovible, d'un ou deux interrupteurs à poussoir, d'un ou deux thermostats et d'un ou deux voyants de contrôle. La cuisson se fait par transfert direct de la chaleur de façon uniforme sur toute la surface de la plaque grâce au foyer placé sous celle-ci.

Les contact grills (panini et majestic) sont équipés de plaques supérieures contre balancées pour assurer une cuisson parfaitement homogène quelque soit l'épaisseur du produit en adaptant la hauteur de la plaque.

Ils ont été conçus dans un souci de confort d'utilisation et de sécurité :

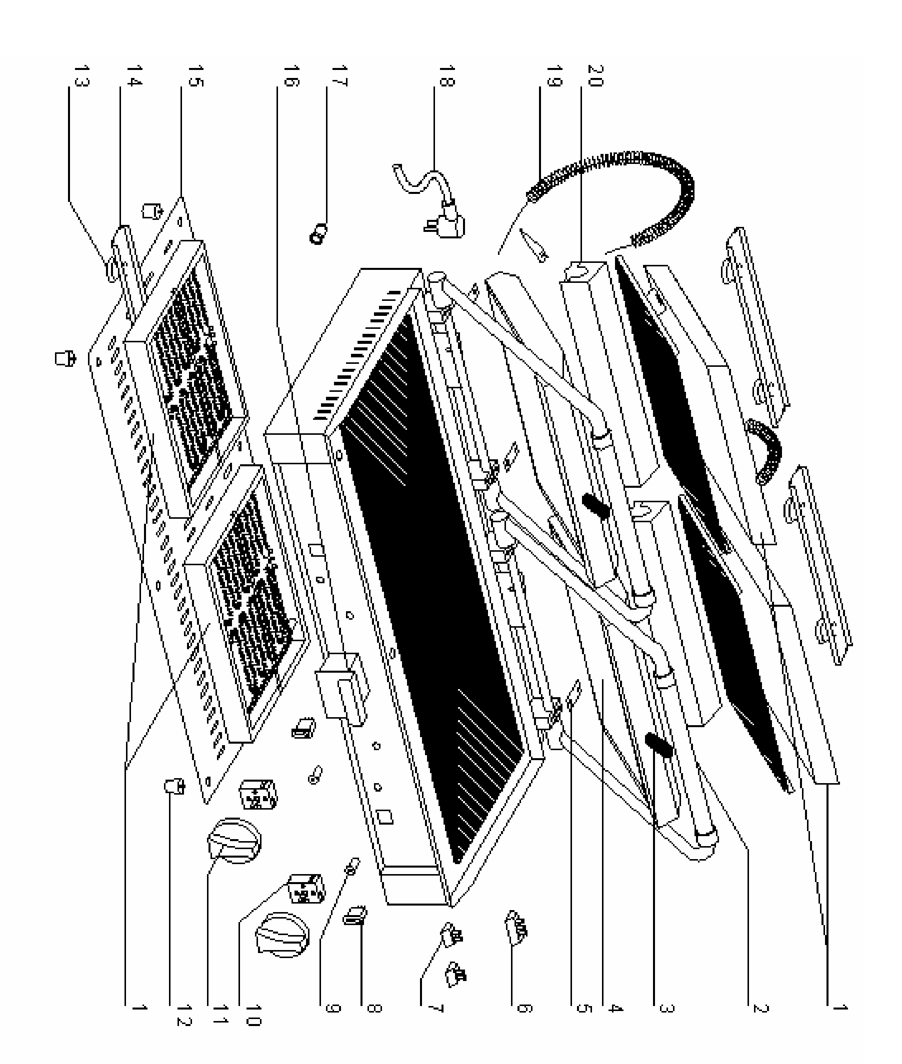
- un système d'ouverture compensé pour une utilisation en continu et sans effort de la plaque supérieure.
- l'avancement du capot supérieur évite le choc entre les 2 plaques une fois l'appareil fermé.

Pour allumer les plaques, il suffit d'appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo), de tourner le bouton de commande du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange s'allume (n°3 sur la photo), l'appareil est en fonctionnement. A l'extinction du voyant orange, votre appareil est prêt pour la cuisson.

Pendant la cuisson, la température peut être régulée grâce au bouton de commande du thermostat (n°2 sur la photo) (pour éviter le phénomène de sur-cuisson). Le voyant orange lumineux vous indique les périodes de chauffe.

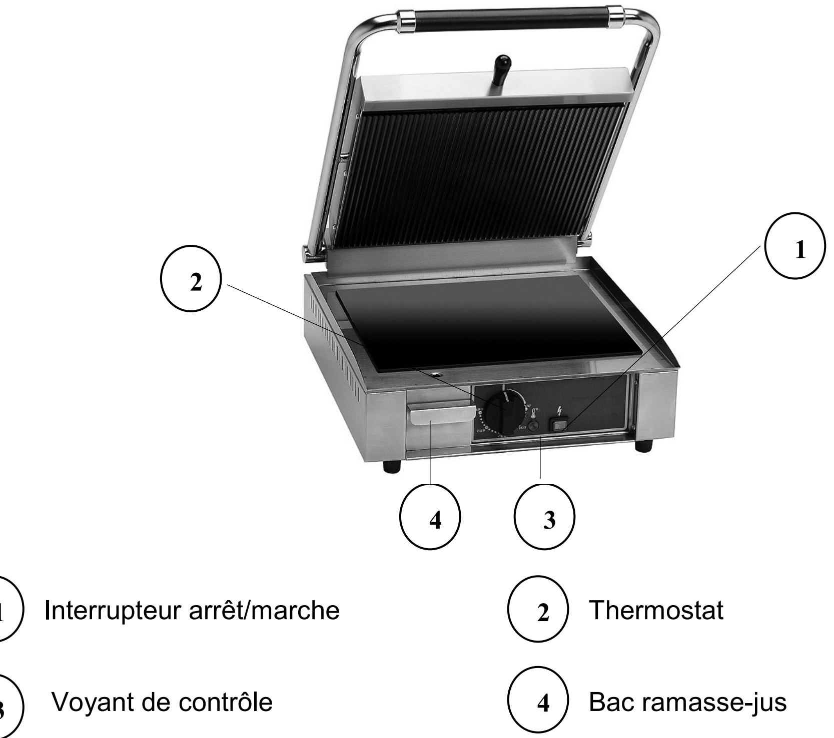
Votre appareil est équipé d'un bac ramasse jus (n°4 sur la photo) amovible pour l'évacuation du jus et des graisses de cuisson. Il doit être vidé régulièrement. Il est conseillé de verser un peu d'eau dans le bac en début de cuisson afin de faciliter l'entretien et d'éviter la solidification et l'accumulation des graisses au fond du bac.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac ramasse jus.



Nomenclature **MAJESTIC VC**
Spare parts **MAJESTIC VC**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	D06002	4	Foyer	Ceramic chamber
2	F01063	2	Poignée compléte	Handle assembly
3	A15008	2	Poignée plaque supérieure	Top plate handle
4	37251	2	Capot inox	Stainless steel cover
5	B04027	4	Bride poignée	Handle strap
6	A16013	1	Bornier 3 plots	Three holes domino
7	A16012	2	Bornier 2 plots	Two holes domino
8	A07033	2	Interrupteur à poussoir	Pushing switch
9	A08003	2	Voyant orange	Orange pilot light
10	A06051	2	Thermostat	Thermostat
11	A14078	2	Bouton	Knob
12	A13003	4	Pied	Foot
13	B07001	8	Ressort compression	Compression spring
14	37247	4	Blocage foyer	Ceramic chamber lock
15	37253	1	Fond	Bottom casing
16	37244SE	1	Bac à sauce	Drip tray
17	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
18	C03013	1	Cordon avec prise	Cord with plug
19	C04008	2	Gaine ressort	Spring gridle
20	37248	2	Cache ressort	Spring protection
	37250COL	2	Cadre sup + glace rainurée	Top frame with grooved glass
	37250COL2	2	Cadre sup + glace lisse	Top frame with flat glass
	37252COL	1	Ceinture + glace rainurée	Casing with grooved glass
	37252COL2	1	Ceinture + glace lisse	Casing with flat glass
	37252COL3	1	Ceint Bd Inve Sér + glace lisse	Casing reversed panel with flat glass
	37252COL1	1	Ceinture Bd Inve + glace lisse	Casing reversed panel with flat glass



5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son emballage.
- Placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection blanc sur le capot sans oublier celui qui protège le bac ramasse-jus (n°4 sur la photo).

b) Première mise en service :

Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre appareil pendant 30 min environ afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques.
Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est prêt à fonctionner.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

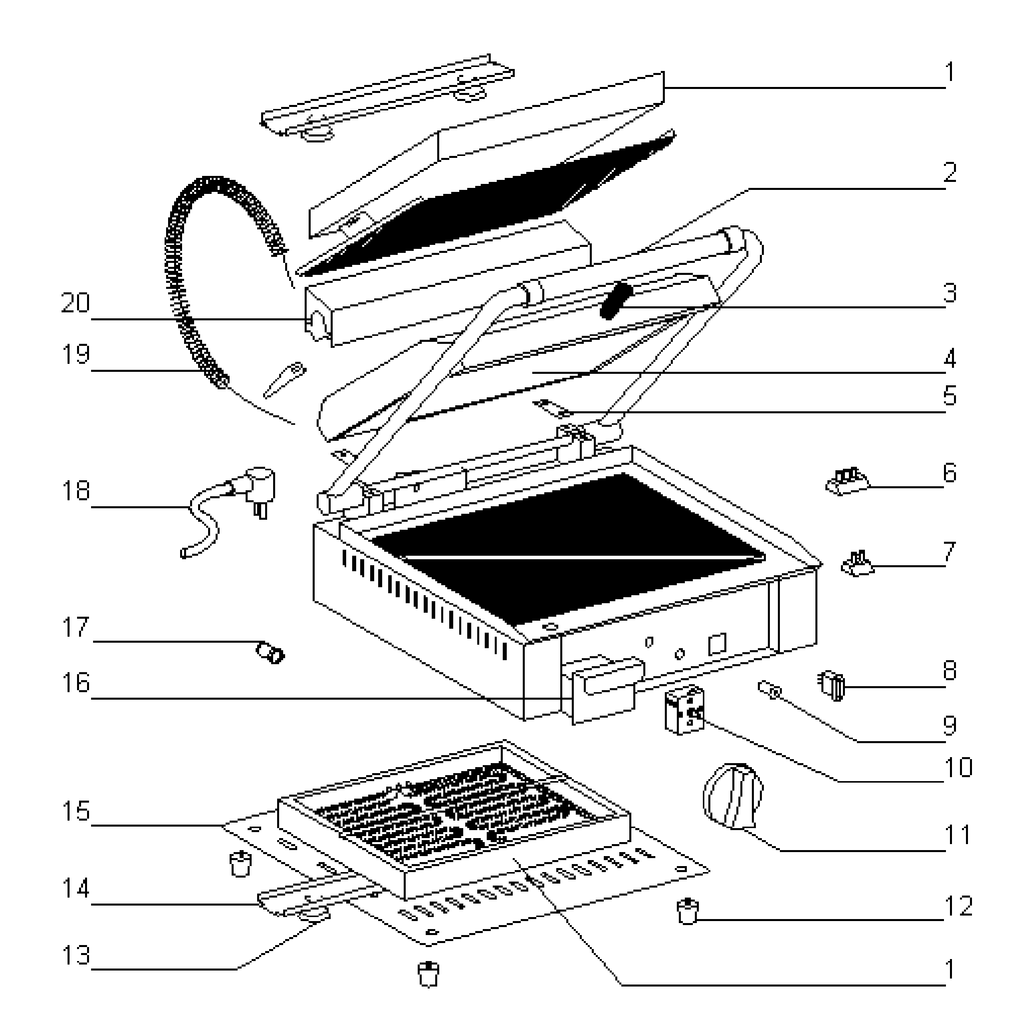
Commande/Affichage	Fonction
Thermostat (n°2 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux orange (n°3 sur la photo)	Mise en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)
Interrupteur/poussoir (n°1 sur la photo)	Arrêt/Marche-Mise sous tension

Ne jamais utiliser l'appareil sans son bac ramasse-jus (n°4 sur la photo).

La surface en vitrocéramique ne doit pas être utilisée pour entreposer quelque chose.

Mise en marche

Appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo).
Tourner le bouton du thermostat (n°2 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, l'appareil chauffe.
Une fois le voyant orange thermostatique (n°3 sur la photo) éteint, l'appareil a atteint la température souhaitée.



Nomenclature **PANINI VC**
Spare parts **PANINI VC**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	D06001	2	Foyer	Ceramic chamber
2	F01064	1	Poignée compléte	Handle assembly
3	A15008	1	Poignée plaque supérieure	Top plate handle
4	37240	1	Capot inox	Stainless steel cover
5	B04027	2	Bride poignée	Handle strap
6	A16013	1	Bornier 3 plots	Three holes domino
7	A16012	1	Bornier 2 plots	Two holes domino
8	A07033	1	Interrupteur à poussoir	Pushing switch
9	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
10	A06051	1	Thermostat	Thermostat
11	A14078	1	Bouton	Knob
12	A13003	4	Pied	Foot
13	B07001	4	Ressort compression	Compression spring
14	37234	2	Blocage foyer	Ceramic chamber lock
15	37242	1	Fond	Bottom casing
16	37230SE	1	Bac à sauce	Drip tray
17	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
18	C03007	1	Cordon avec prise	Cord with plug
19	C04008	1	Gaine ressort	Spring girdle
20	37237	1	Cache ressort	Spring protection
	37239COL	1	Cadre sup + glace rainurée	Top frame with grooved glass
	37239COL2	1	Cadre sup + glace lisse	Top frame with flat glass
	37241COL	1	Ceinture + glace rainurée	Casing with grooved glass
	37241COL2	1	Ceinture + glace lisse	Casing with flat glass
	37241COL1	1	Ceinture Bd Inve + glace rainurée	Casing reversed panel with grooved glass
	37241COL3	1	Ceinture Bd Inve + glace lisse	Casing reversed panel with flat glass

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°2 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte.

Cet appareil ne nécessite pas de préchauffage, il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation d'énergie.
Si vos aliments collent sur la plaque, réduire la température du thermostat.

Arrêt de l'appareil

Mettre le bouton thermostatique (n°2 sur la photo) sur 0.
Appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo) : l'appareil est entièrement éteint.
Laisser refroidir l'appareil.
Débrancher ou couper l'alimentation électrique.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.
Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.

Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.

Les résidus de cuisson passent à travers le trou situé sur la goulotte de récupération des graisses et se déversent dans le tiroir avant.
Il est nécessaire de vider régulièrement le tiroir pour éviter tout débordement.

Il faut nettoyer rapidement les tâches ou les dépôts se trouvant sur le verre, si possible lorsque la plaque est encore tiède et dans tous les cas avant d'utiliser à nouveau l'appareil.
Ne pas utiliser d'ustensiles qui pourraient endommager le plan en vitrocéramique.

Utiliser un chiffon sec s'il n'y a qu'une légère couche de dépôts.

Si les dépôts sont plus importants, se servir d'un grattoir conçu spécialement pour les surfaces en vitrocéramique avec les bords de la lame arrondis et s'assurer que la lame soit en contact avec la plaque sur toute sa longueur.

Ne pas utiliser la pointe du grattoir car cela risquerait de rayer la plaque et d'en compromettre de manière irrémédiable le fonctionnement et le nettoyage.

Changer la lame quand elle n'est plus tranchante.

Après le nettoyage, nous vous conseillons d'utiliser un produit spécifique pour la vitrocéramique qui forme une pellicule fine sur la plaque et en protège la surface.

Ne jamais nettoyer votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.

Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

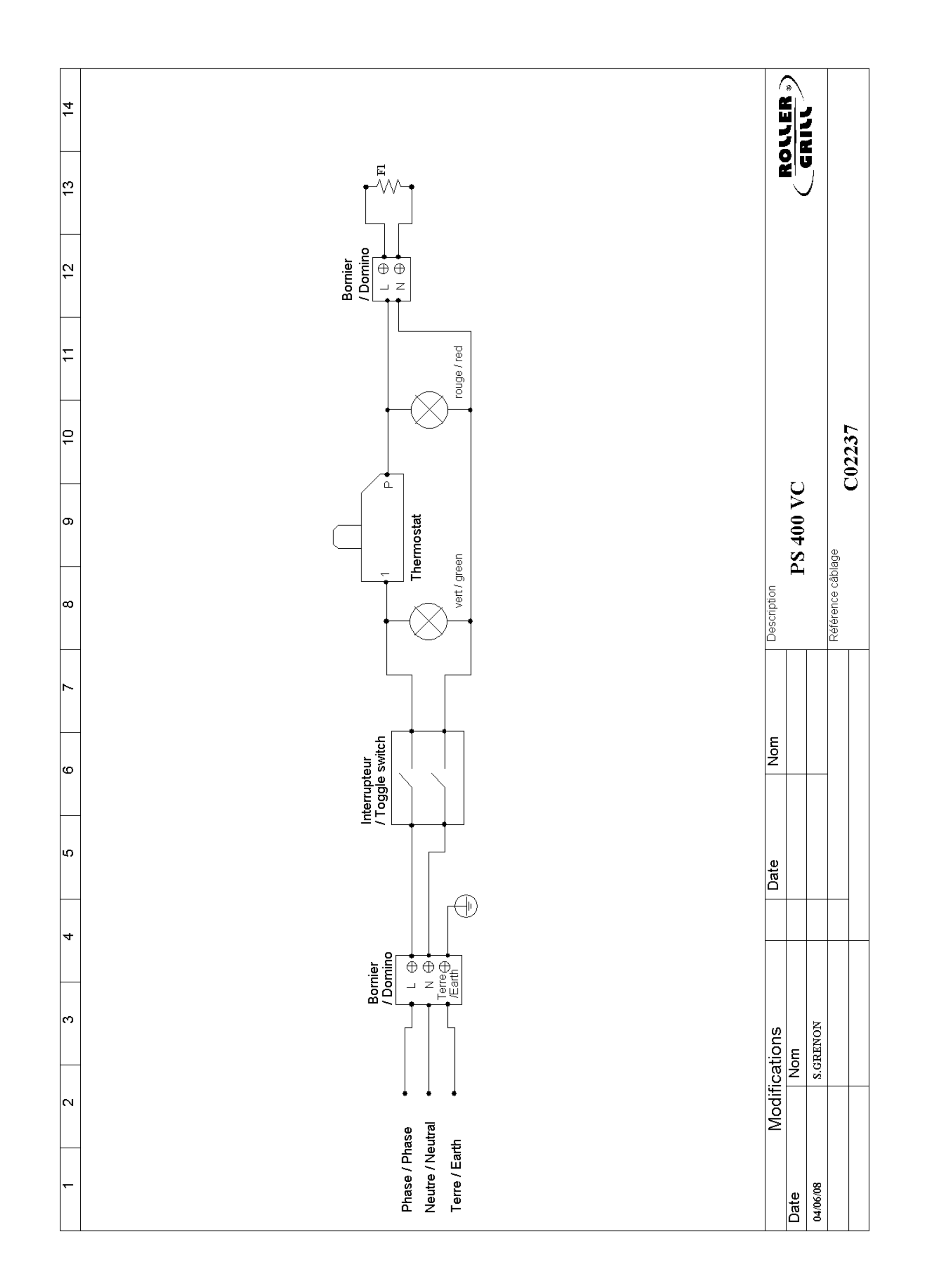
Le bac peut être nettoyé au lave vaisselle.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	Panini VC	Majestic VC	PS 400 VC
Dimensions externes mm	390x620x240	620x620x240	390x420x150
Surface de cuisson mm	330x280	550x280	330x280
Poids	13 Kg	19 Kg	7 Kg
Puissance	1500 W	3000 W	1500 W
Nbre élément	2	4	1
Ampère	6.5 A	13 A	6.5 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils :

Phase	Marron ou Noir ou Gris
Neutre	Bleu
Terre	Jaune-Vert



MAJESTIC VC

C02238

Description

Référence câblage

Modifications

Date	Nom		
04/06/08	S.GRENON		

Bornier / Domino

L N

F1 F2

rouge / red

Thermostat

P 1

vert / green

Interrupteur / Toggle switch

Bornier / Domino

L N Terre /Earth

Phase / Phase

Neutre / Neutral

Terre / Earth

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-38
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX3, conformément à la norme 60335-2-38 (2008).

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108CE



Réglementation Reach

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.
L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de notre environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d’exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s’ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d’utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d’usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l’appareil, ainsi que celles résultant de variations de l’alimentation électrique, de surtensions ou d’installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l’utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l’appareil.

La garantie prend fin en cas d’intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d’utilisation à des fins inappropriées.

